Glaskeramik-Kochfelder
Table de Cuisson Vitrocéramique
Glazen keramische kookplaat

HIC 64400
HIC 64401
HIC 64402
HIC 84401

Downloaded from www.vandenborre.be

BEKO

FR

Downloaded from www.vanenborre.be

Chère cliente, cher client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos produits. L'appareil que vous avez acheté répond aux exigences les plus strictes et est simple d'utilisation. Nous vous invitons néanmoins à prendre le temps de lire ces instructions d'utilisation. Elle vous permettront de vous familiariserez avec votre appareil et de vous en servir de manière optimale et sans encombre. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité. Nous espérons que vous aurez plaisir à cuisiner avec votre appareil.

Table des matières

1. Caractéristiques techniques 02
Votre appareil 03

2. Informations importantes 04

3. Installation et préparation 07
Utilisation de la griffe de montage 08
Branchement électrique 09
Zone gril 09

4. Utilisation de la table de cuisson 10
Eléments de commande et affichage 10
Mettre la table de cuisson en marche . 11
Sélectionner les plaques chauffantes .. 11
Charge thermique 12
Éteindre la table de cuisson 12
Allumer les doubles et triples zones 13
Verrouillage des touches 14
Sécurité enfants..... 14
Fonction minuterie 15
Limitation de la durée de fonctionnement 17
Fonction de chaleur résiduelle 17

Calibration du capteur et messages d'erreur 18
5. Entretien et maintenance 19
Entretien de la table de cuisson céramique 19
Types de casseroles 19
Fritures 20

6 Nettoyage 20

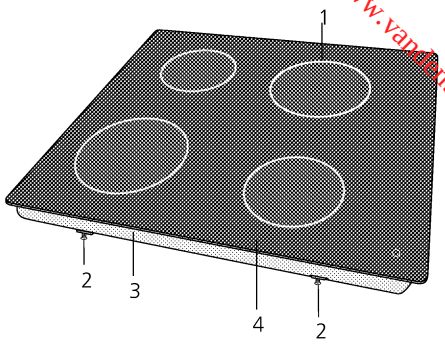
7. Diagnostiquer une panne 22

8. Déplacement ultérieur 22

9. Modalités de la garantie 22

Downloaded from www.vanden-borre.be

1 Caractéristiques techniques



1. Plaque chauffante céramique
2. Griffe de montage
3. Couvercle de protection
4. Plan de travail

Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel peut varier.

Dimensions externes	**60 cm**	**80 cm**
Largeur	580 mm	770 mm
Profondeur	510 mm	510 mm
Hauteur	55 mm	55 mm
Dimensions des mesures d'installation		
(•) Largeur	560 mm	750 mm
Profondeur	490 mm	490 mm
Tension d'alimentation	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Downloaded from www.vanderborre.be

Votre appareil

Les zones de cuisson sont indiquées à l'aide d'inscriptions situées sur la plaque vitrocéramique.

60 cm			HIC 64400		HIC 64401		HIC 64402		HIC 64403		.....		.....	
WATT	**DIAMETRE**	**FORME**												
2200/750	210/120	DUO					X		X					
1200	140	SIMPLE	X	X	X		X		X		X		X	
1500	160	SIMPLE				X		X		X		X		
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.												
2000/1100	140/250	EXT								X		X		
2400/1500	170/265	EXT												
1800	180	SIMPLE	X	X		X		X						
2300	210	SIMPLE			X									
1700/700	180/120	DUO											X	
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE									X			
110 - 80	260X170	SIMPLE												
2700/2200/1050	275/210/145	TRIPLE												X
2000/600	210/120	DUO												
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE												
PUISSANCE TOTALE			**6000**		**6800**		**6700**		**6900**		**7000**		**5600**	

80 cm			HIC 84401		.....		.....			.....			.....			.....		
WATT	**DIAMETRE**	**FORME**																
2200/750	210/120	DUO																
1200	140	SIMPLE	x		x		x				x	x				x		
1500	160	SIMPLE				x			x						x			x
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.																
2000/1100	140/250	EXT				x											x	
2400/1500	170/265	EXT		x					x									
1800	180	SIMPLE		x														
2300	210	SIMPLE																
1700/700	180/120	DUO																
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE																
110- 80	260X170	SIMPLE																
2700/2200/1050	275/210/145	TRIPLE																
2000/600	210/120	DUO	x				x					x	x			x		
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE			x													
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TOUCHE)								x								
2400/1500	230/180	DUO												x				
110		PLAQUE À RECHAUFFER						x			x				x			x
PUISSANCE TOTALE			**7400**		**7200**		**7200**			**5400**			**7200**			**6800**		

Downloaded from www.vandenborre.be

2 Informations importantes

Prenez soin de vous, de votre famille et amis

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par les jeunes enfants ou personnes infirmes sans surveillance.

Surveillez les jeunes enfants afin de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le risque de décharge électrique, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique provoquée par un impact mécanique.

Veuillez contacter notre département service clientèle.

• Il est donc recommandé d'assurer la vitre contre la casse au domicile ainsi que vos effets personnels.

• Si l'appareil doit être installé au dessus d'un placard, installez une barrière. Référez-vous aux instructions d'installation.

• Pendant l'utilisation, les surfaces s'échauffent. Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation.

• Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient essayer d'atteindre.

• Pendant que vous cuisinez, une surveillance rapprochée est indispensable en permanence.

• Pour les fritures, surveillez l'appareil car les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer facilement. N'essayez jamais d'éteindre les feux d'huile ou de graisse avec de l'eau (risque d'explosion). Étouffer le feu à l'aide de serviettes humides et maintenez les portes et fenêtres fermées.

• Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.

• Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.

Prenez soin de votre appareil et de votre domicile

• Nettoyez votre appareil régulièrement, de préférence après chaque usage. Coupez toujours l'alimentation électrique et laissez d'abord l'appareil refroidir.

• Il est préférable de s'occuper d'un déversement dès qu'il se produit, en prenant les précautions nécessaires comme la surface de l'appareil peut être chaude. Tout déversement laissé sur la surface après avoir cuisiné doit être nettoyé avant que l'appareil soit utilisé de nouveau afin d'en arrêter la cuisson.

• N'utilisez pas de poudres détergentes biologiques ou produits décolorants, de produits nettoyants fortement corrosifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil.

• Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

• Ne posez pas d'objets inflammables ou plastiques sur ou près de l'appareil, et ne faites jamais sécher de chiffons mouillés etc. sur l'appareil.

• Ne laissez pas un appareil en marche pendant une durée prolongée sans y poser de récipient.

• N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse.

• Ne chauffez pas de récipients fermés car la pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.

• N'utilisez pas de woks traditionnels à fond rond. Utilisez ceux dont le fond est plat.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour laver cet appareil.

• Ne fixez pas l'appareil halogène du regard.

• Les surfaces des modèles inox se trouvant à proximité des brûleurs peuvent changer de couleur en raison de l'excès de chaleur avec le temps.

Download des forums www.vandenborre.be

Consignes de sécurité importantes

Cet appareil est conforme à l'état agréé de la technique et aux directives de sécurité applicables. Afin d'éviter tout dommage et accident, une bonne manipulation de l'appareil est indispensable. En plus des informations suivantes, veuillez prendre note des renseignements supplémentaires compris dans le texte.

• Ne mettez pas l'appareil en marche si vous observez des dommages visibles tels que fêlures ou fissures sur la surface de la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, veuillez contacter notre service clientèle.

• Aucune modification ou tentative de réparation, surtout au moyen d'outils (tournevis, etc.), ne doit être entreprise sur l'appareil. Les réparations, en particulier celles qui concernent les pièces d'alimentation électrique, sont réservées aux professionnels qualifiés ayant l'expérience de cet appareil en particulier. De mauvaises réparations pourraient occasionner des accidents graves, dommages et pannes. En cas de panne de l'appareil (et avant de contacter notre département service clientèle), veuillez vous référez aux informations situées sous "Termes de garantie". Contacter notre service clientèle si nécessaire.

Comment s'en servir :

• Les infirmes, handicapés mentaux, et autres personnes incapables de faire fonctionner le dispositif de manière convenable, en raison d'une inexpérience ou d'un manque de connaissances, ne doivent utiliser celui-ci que sous surveillance. Cette précaution s'applique également aux enfants.

• La table de cuisson vitrocéramique est réservée à la préparation de denrées et destinée à l'usage domestique. En cas d'usage impropre ou abusif de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être engagée pour les dommages éventuels.

• Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.

• Dès qu'une anomalie de fonctionnement est observée ou si, en raison d'actions mécaniques extrêmes par exemple, des fissures apparaissent sur la plaque vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors tension : éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau d'alimentation électrique (dévissez les fusibles ou désactivez les disjoncteurs à ouverture automatique respectifs).

• Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas être exposés aux zones de cuisson ou ustensiles chauds. L'isolation électrique pourrait être endommagée en conséquence.

Voici comment éviter d'abîmer votre table de cuisson vitrocéramique

La plaque vitrocéramique est non sensible à la chaleur (jusqu'à 650°C) et aux fluctuations de température et résistante aux chocs. Veuillez néanmoins respecter les consignes suivantes afin d'éviter tout dommage :

• Ne versez en aucun cas de l'eau froide sur les brûleurs chauds.

• Ne montez pas sur la plaque vitrocéramique.

• Un effort soudain pourrait s'avérer critique, lors de l'impact d'une salière par exemple. Il est donc préférable de ne pas ranger de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

• Avant chaque utilisation, vérifiez que le fond des ustensiles ainsi que la surface des zones de cuisson soient propres et secs.

• Soulevez toujours et ne faites jamais glisser les ustensiles afin d'éviter de rayer la plaque vitrocéramique et d'user le décor.

Downloaded from www.vandenborre.be

• Évitez d'éplucher des légumes sur la surface de la table de cuisson. Les grains de sables peuvent rayer la plaque vitrocéramique.
• N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ; veillez particulièrement à ne pas y poser de matériaux inflammables, emballages carton ou plastique. Les objets en étain, zinc ou aluminium (ainsi que les feuilles d'aluminium ou une machine espresso vide) pourraient fondre sur les zones de cuisson et occasionner des dommages.
• Prenez garde à ce que les aliments à haute teneur en sucre et jus n'entrent pas en contact avec les zones de cuisson chaudes. La surface de la plaque vitrocéramique pourrait en être affectée. Nettoyez les débordements immédiatement, même encore chauds.
• Ne posez pas de casseroles ou poêles chaudes sur le cadre du brûleur.
• Lorsque vous procédez au nettoyage, faites attention à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil, comme cette dernière pourrait occasionner des dommages. Utilisez uniquement des chiffons humides. Ne faites pas gicler d'eau sur l'appareil et évitez d'utiliser un nettoyeur à jet de vapeur.

En ce qui concerne la mise au rebut :

• Veuillez mettre de côté les matériaux d'emballage à recycler et jetez-les dans un lieu d'enlèvement public. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jeux pour enfants.
• Les appareils raccordés de façon permanente (sans prise) doivent être déconnectés du réseau d'alimentation par un électricien qualifié avant d'être déplacés.
• Mettez l'appareil hors d'état de marche avant de vous en débarrasser. Coupez le câble d'alimentation (après l'avoir débranché) ou tout câble de raccordement libre sur l'appareil.
• Vérifiez que l'appareil soit jeté convenablement.

La ventilation naturelle est importante au fonctionnement normal de l'appareil et pour votre sécurité.

L'utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, en ouvrant une fenêtre par exemple ou bien en ayant recours à un système d'aération mécanique, comme un ventilateur ou une hotte aspirante, qui ventile vers l'extérieur.

Hygiène alimentaire

• Assurez-vous que la viande, notamment de volaille, a complètement décongelé avant de la faire cuire.
• Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
• **Faites toujours appel à un ingénieur qualifié pour tout service concernant votre appareil.**

Important pour les asthmatiques

Avant la première utilisation, les films protecteurs doivent être brûlés. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal. **Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirez les vapeurs directes pendant la procédure.**

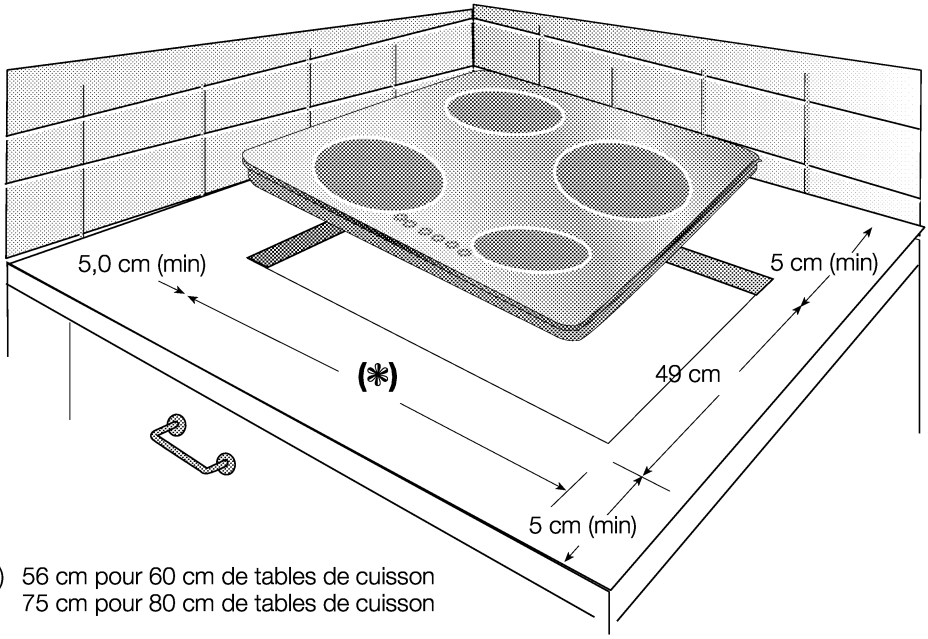
Downloaded from www.vandenborre.be

3 Préparation et installation

Montage de la table de cuisson encastrable

Cette table de cuisson encastrable est destinée à être posée dans la découpe d'un plan de travail.
L'installation est réservée à un professionnel qualifié. Un technicien électrique doit raccorder l'appareil au réseau d'alimentation. De ce fait, les directives locales de sécurité ainsi que les dispositions de branchement technique de la compagnie d'électricité locale doivent être respectées.

L'installation du domicile doit être munie d'un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm (systèmes de fixation des vis, contacteur-interrupteur relié à la terre, interrupteur principal).
Prévoyez un espace minimal de 50 mm entre l'une des parois latérales et le bord de la découpe.
S'il est prévu d'installer un four sous la table de cuisson, celui-ci doit être ventilé.



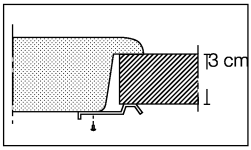
(*) 56 cm pour 60 cm de tables de cuisson
75 cm pour 80 cm de tables de cuisson

En outre, vous pouvez installer votre table de cuisson conformément à la figure illustrée, au moyen d'une griffe de montage. L'utilisation de la griffe de montage peut varier suivant votre modèle.

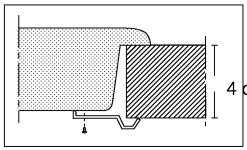
Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de la griffe de montage (Si disponible)

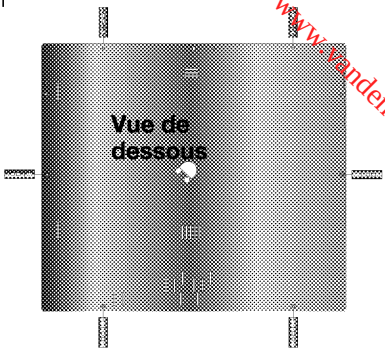
1. 2- Si l'épaisseur du plan de travail est de 3 cm ;



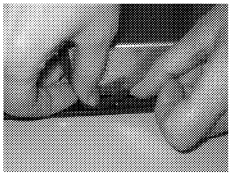
2. Si l'épaisseur du plan de travail est de 4 cm ;

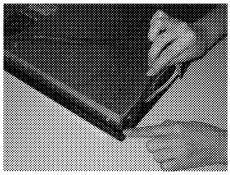


Dans ce cas là, la griffe de montage sera vissée à partir du deuxième trou.



Pour les tables de travail d'une épaisseur de 30 mm, insérez un bois espaceur entre le support et la face inférieure de la table de travail.

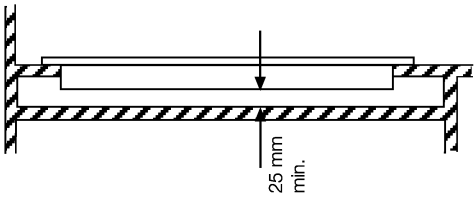




1. Préparez la surface de travail selon le schéma.
2. Otez le joint d'étanchéité de l'emballage.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour du cadre en verre, sur la surface inférieure, au cours de l'installation de votre table de cuisson selon le schéma.

4. Positionnez l'appareil au centre de la surface de travail.
5. Serrez les vis des ressorts situés sur le bord inférieur de l'appareil pour mettre l'appareil en place.

Attention : Si vous intégrez la table de cuisson à un plan de travail situé au dessus d'un placard, un rayon séparateur doit être installé comme indiqué ci-dessus. Cela n'est pas nécessaire si vous l'installez au-dessus d'un four encastré.



Si par exemple, en raison de l'installation de l'appareil au-dessus d'un tiroir, le dessous de l'appareil peut être touché, il doit être recouvert d'une planche de bois.

Downloaded from www.vandenborre.be

Branchement électrique

• Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant que tous les emballages et protection de transport n'ont pas été enlevées.

Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique.

• Avant d'avoir recours au Service agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.

L'installation de ce produit est réservée à un électricien qualifié

Avertissement !

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon spécial, disponible auprès de notre département service clientèle.

La longueur maximale du câble doit être de 2 m en terme de sécurité de l'isolation.

• Le cordon d'alimentation doit passer par le serre-fils.

• Le cordon d'alimentation doit être orienté dans la direction opposée à l'appareil.

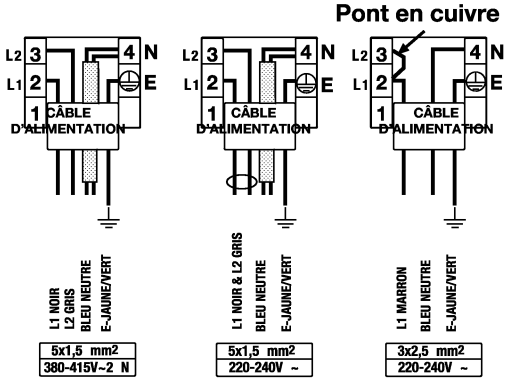
La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre.

L'appareil doit être raccordé au moyen du câble d'origine fourni ou d'un câble techniquement équivalent de type H05RRF 3G 2.5 ou H05RRF 5G 1.5.

• Si un câble est fourni avec votre appareil Raccordement : • Marron (3x2,5), Noir & Gris (pour 5x1,5) vers le câble de direct

• Bleu au fil neutre

• Jaune/vert à la terre



Zone gril

Chaleur sélective de la zone de cuisson interne

A, ou

A et **B** et ensemble, ou

A et **B** et **C** ensemble

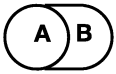
Plaque chauffante à double circuit avec zone de cuisson étendue

Zone de cuisson à double circuit

Zone de cuisson à triple circuit

Zone de cuisson à circuit simple

Plaque chauffante à circuit simple avec zone de cuisson étendue



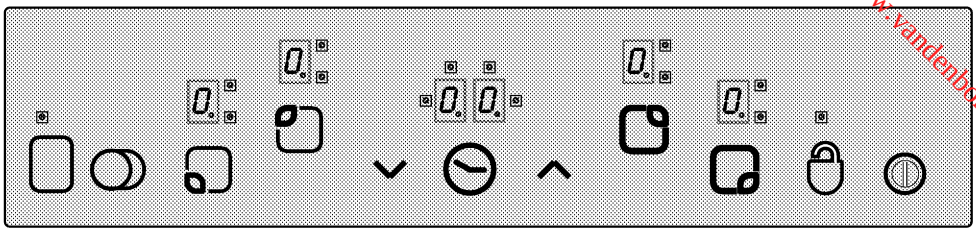
Zone de cuisson étendue

Les plaques fast radian (halogène), longues et doubles émettent une lumière éclatante quand on les allume.

Downloaded from www.vandenborre.be

4 Utilisation de la table de cuisson

Eléments de commande et affichage



Fonctions

Interrupteur principal - Touche Marche/Arrêt

Verrouillage des touches

Réglage de chaleur/Augmentation de la minuterie

Réglage de chaleur/Diminution de la minuterie

** Touche de sélection de la zone double/triple

* Activer/désactiver la minuterie

** Activer/désactiver la zone pour faire chauffer

Commandes de sélection de la plaque chauffante (zone de cuisson)

Affichage de la plaque chauffante (Réglage de chaleur 0 ...9)

Zone double/triple en marche au moyen du voyant lumineux (Affichage de la plaque chauffante)

* Écran du minuteur (4 voyants lumineux attribués à 4 plaques chauffantes différentes)

Remarque :

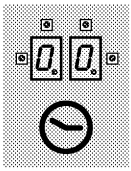
• Cet appareil effectue un contrôle au moyen de l'unité de commande sensitive. Si votre unité de commande sensitive est munie d'un minuteur, chaque fonctionnement est confirmé par un signal audio.

• Toujours garder les bandeaux de commande propres et secs. La moisissure et la saleté peuvent entraîner un dysfonctionnement.

** Si votre table de cuisson est munie de ces fonctions

** Pour les modèles munis d'une minuterie.

• Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel ou les fonctions peuvent varier.



(*) Si votre table de cuisson est munie d'un minuteur.

Downloaded from www.vanenborre.be

Mettre la table de cuisson en marche

Appuyez sur la touche “⏻” sur le bandeau de commande pendant au moins 1 seconde. Les affichages de la plaque chauffante s’allumeront. La plaque de cuisson est prête à l’emploi. Vous pouvez à présent allumer (sélectionner) différentes plaques chauffantes dans les 10 secondes qui suivent. Pendant le fonctionnement de l’interrupteur principal “⏻” , vous n’êtes pas autorisé à faire fonctionner d’autres contrôles.

Tous les affichages “0.” de la plaque chauffante et toutes les fractions décimales liées clignotent.

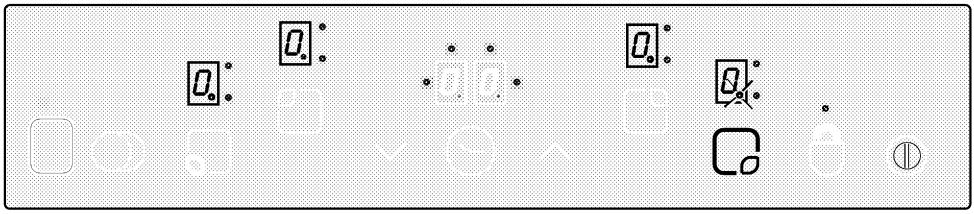
La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.

Si l’interrupteur principal “⏻” est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.

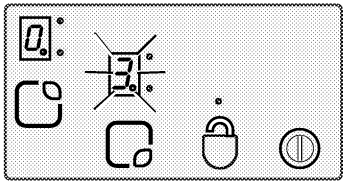
Sélectionnez les plaques chauffantes (Zone de cuisson)

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur l’une des commandes de sélection de la plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, la fraction décimale de l’affichage de la plaque chauffante liée “0.” clignote.

La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.



3. Réglez le niveau de chaleur entre **« 1 »** et **« 9 »**, ou entre **« 9 »** et **« 1 »**, en appuyant sur les touches “∧” ou “∨”.



Les touches “∧” ou “∨” sont munies d’une fonction de répétition Si vous appuyez sur l’une des touches pendant une durée prolongée, le niveau de chaleur continuera à augmenter ou à diminuer toutes les 0,4 seconde.

Si vous commencez par la touche “∧”, **« 1 »** apparaîtra. En revanche, si vous commencez par la touche ∨, l’écran affichera la valeur du réglage (par exemple, **« A »** pendant une demi-seconde, et **« 9 »** pendant une autre demi-seconde). Ceci signifie que la Charge thermique est désormais active.

Downloaded from www.vanenborre.be

Charge thermique

Cette fonction facilite la cuisson. Si la charge thermique est active, la plaque chauffante fonctionnera avec une puissance maximale pendant une période de temps (voir tableau-1) La durée de charge thermique dépend du niveau de chaleur sélectionné. Ce fonctionnement est indiqué au moyen d'un **« A »** clignotant qui alterne avec la valeur du réglage de chaleur (**« A »** pendant une demi-seconde, et **« 9 »** pendant une autre demi-seconde) dans l'écran de la plaque chauffante. À l'issue de la durée de charge thermique, la plaque de cuisson s'éteindra, et la valeur du réglage de la chaleur sélectionnée sera indiquée de manière continue.

Chaque plaque chauffante comprend une fonctionnalité de charge thermique.

Allumer la fonction de charge thermique :

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Sélectionnez la plaque chauffante souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.

3. Sélectionnez la valeur **« 9 »** du réglage de chaleur de la plaque chauffante à l'aide de la touche "∨" . Après le réglage de chaleur **« 9 »**, **« A »** seront affichés en train d'alterner. Ceci signifie que la valeur de réglage de chaleur **« 9 »** et la fonction de charge thermique sont désormais actives.

4. Ensuite, définissez la valeur de réglage de chaleur souhaitée à laquelle la cuisson continuera à la fin de la durée de charge thermique, à l'aide de la touche "∨" sous 10 secondes. En appuyant sur les touches "∧" ou "∨" de la plaque chauffante, le réglage de chaleur entre **« 9 »** et **« 1 »** peut être utilisé. (par exemple, vous définissez le niveau à 6).

5. L'écran affiche « A » et « 6 » alternativement pendant la cuisson de charge thermique entre **« A »** et **« 6 »** (par ex.). À l'issue de la durée de charge thermique, le chiffre **« 6 »** sera indiqué de manière continue.

Éteindre la fonction de charge thermique :

• La charge thermique peut être éteinte prématurément en appuyant sur la touche "∨ " jusqu'à ce que le réglage de chaleur **« 0 »** apparaisse.
• Si le réglage de chaleur **« 9 »** va être choisie comme sous sélection de la charge thermique et aucun faible réglage de chaleur n'est choisi, le clignotement sera terminé sous 10 secondes. La charge thermique n'est plus active.

Éteindre la table de cuisson

Si l'interrupteur principal "⏻" est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.
S'il existe une chaleur résiduelle disponible au moment où la table de cuisson est éteinte, celle ci sera indiquée par un H régulier dans l'affichage de plaque chauffante adapté.

Éteindre chaque plaque chauffante :

Vous pouvez éteindre une plaque chauffante sélectionnée de trois manières différentes :

1. Appui simultané sur les touches "∧" et "∨"
2. Diminution du réglage de chaleur à **« 0 »** en appuyant sur la touche "∨"
3. Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante correspondante. (Si la fonction Minuterie est disponible)

1. Appui simultané sur les touches "∧" et "∨"

La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l'aide de la touche "⏍" de sélection de la plaque chauffante. La fraction décimale apparaît à l'écran de la plaque chauffante "0" . Les touches "∧" et "∨" doivent être appuyées simultanément pour éteindre la plaque chauffante.

2. Réduction du réglage de chaleur à « 0 » en faisant fonctionner la touche "∨ " de la plaque chauffante souhaitée

La plaque chauffante peut également être éteinte en réduisant le réglage de chaleur à **« 0 »**.

Downloaded from www.vanenborre.be

3. Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante souhaitée (si la fonction Minuterie est disponible)

La minuterie éteint la plaque chauffante liée lorsque le temps est écoulé. Tous les écrans affichent **« 0 »** et **« 00 »**. La zone double/triple et les voyants de la minuterie liée disparaîtront.

En outre, lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.

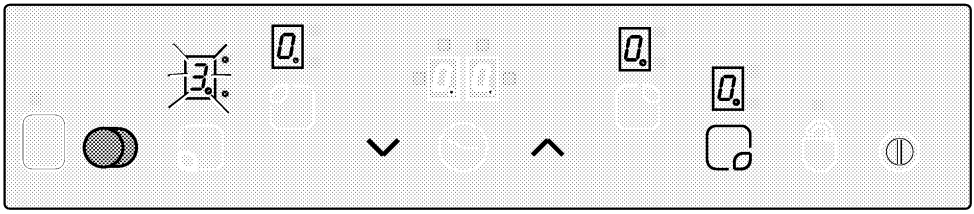
Allumer les doubles et triples zones**

Allumer la double zone :
La plaque chauffante souhaitée, équipée d'une double zone, doit être sélectionnée. La fraction décimale de la plaque chauffante correspondante doit clignoter. Après avoir défini la valeur du réglage de la chaleur entre 1 et 9, appuyez sur la touche "⬭" pour activer la double zone de la plaque chauffante.
Parallèlement, le voyant lumineux 8. de la double zone liée clignote de manière statique. Le statut de la double zone bascule lorsque la touche "⬭" est appuyée une deuxième fois: Ce statut passe en effet de l'état de double zone « On » à double zone « Off » et vice versa.

La zone d'extension ne peut être activée qu'après qu'un niveau compris entre **« 1 »** et **« 9 »** ait été réglé sur la zone de base de la plaque chauffante.

Allumer les triples zones :
La plaque chauffante souhaitée, équipée d'une triple zone, doit être sélectionnée. La fraction décimale de la plaque chauffante correspondante doit clignoter. Après avoir défini la valeur du réglage de la chaleur entre 1 et 9, appuyez sur la touche "⬭" pour activer la double zone de la plaque chauffante.
Parallèlement, le voyant lumineux 8. à double zone liée s'allume de manière statique. Si vous appuyez sur la touche "⬭" à nouveau, le voyant lumineux à triple zone 8:: clignotera et la triple zone sera alimentée.

Après avoir appuyé sur la touche "⬭" une nouvelle fois, la triple zone de la plaque chauffante s'éteindra à nouveau. Chaque fonctionnement entraîne un changement de statut des double/triple zones ainsi qu'il suit .



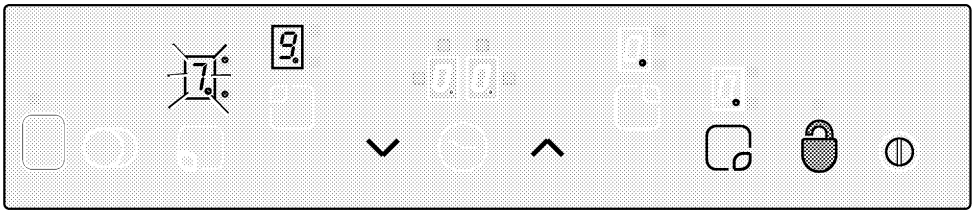
Activer la double et triple plaque chauffante en appuyant sur la touche "⬭" de la plaque chauffante sélectionnée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verrouillage des touches (Pour les modèles munis d'une minuterie)

Appuyez sur la touche “” pendant plus de 2 secondes pour verrouiller la commande sensitive. L'opération vous sera indiquée par un court signal audible. Ensuite le voyant lumineux “” clignote, et toutes les plaques chauffantes sont verrouillées.

La plaque chauffante ne peut être verrouillée qu'en mode de fonctionnement. Si la plaque chauffante est verrouillée, seule la touche “” de l'interrupteur principal peut fonctionner. Le voyant lumineux “” clignote et indique un module verrouillé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera toujours actif après redémarrage de cette table de cuisson. Afin de faire fonctionner la table de cuisson dans de telles conditions, les touches doivent être déverrouillées.



Verrouiller ou déverrouiller la touche de commande sensitive en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche “”.

Si la touche “” est appuyée pendant 2 secondes, la plaque chauffante est déverrouillée. L'opération vous sera indiquée par un court signal audible.

Ensuite, le voyant lumineux “” disparaît. À présent, la touche de commande sensitive est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

Sécurité enfants

Afin d'éviter aux enfants de mettre les plaques chauffantes en marche, vous pouvez empêcher la table de cuisson d'être allumée par mégarde. La fonctionnalité Sécurité enfants est conçue pour verrouiller l'unité de commande sensitive au cours d'un processus compliqué comportant plusieurs étapes.
Le verrouillage et le déverrouillage de la fonction Sécurité enfants ne sont disponibles qu'en mode de réserve.

Comment verrouille le module :

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal “”.
2. Appuyez sur les touches “” et “” simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche “” .

La fonction Sécurité enfants sera activée et tous les affichages de la plaque chauffante indiqueront le symbole .

Annuler le verrouillage enfants :

La fonction Sécurité enfants est activée de la même façon qu'elle peut être désactivée

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal “”.
2. Appuyez sur les touches “” et “” simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche “” .

Tous les écrans de la plaque chauffante affichent au cours de la période de déverrouillage. disparaîtra immédiatement après un déverrouillage réussi.

Downloaded from www.vandenborre.be

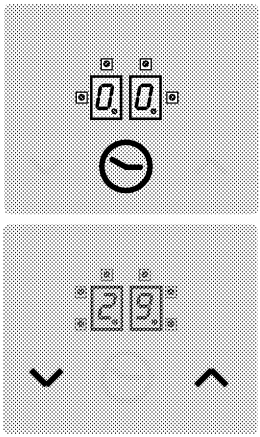
Fonction minuterie *

Cette fonction vous facilite la tâche. Vous n'avez nullement besoin d'être présent en permanence au cours de la procédure de cuisson car la plaque chauffante est automatiquement éteinte au temps sélectionné.

La minuterie fournit les fonctionnalités suivantes:
La touche de commande sensitive peut exécuter simultanément jusqu'à 4 minuteries attribuées à une plaque chauffante et 1 minuteur. Toutes les minuteries ne peuvent être utilisées qu'en mode de fonctionnement.

Minuteur :

Le minuteur ne dépend d'aucune plaque chauffante. En conséquence, qu'une plaque chauffante soit sélectionnée ou non ne pose aucun problème.
1. Commencez à activer le minuteur en appuyant sur la touche "⊖". L'écran du minuteur affichera **« 00 »** et un point dans le coin inférieur droit . Le minuteur est désormais actif.
2. Ensuite, réglez la valeur du temps voulu en appuyant sur les touches "∧" et "∨".
3. Une fois que l'heure est réglée, la minuterie commence le compte à rebours.



Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.

Minuterie de la plaque chauffante:

Les minuteries de la plaque chauffante ne peuvent être réglées que pour les plaques chauffantes activées.
1. Premièrement, mettre la table de cuisson en marche et activer la plaque chauffante souhaitée. (Le niveau de plaque chauffante doit être au préalable défini entre 1 et 9)
2. Commencez à activer la minuterie de la plaque chauffante en appuyant sur la touche "⊖" comme dans le cas du minuteur. L'écran du minuteur affichera **« 00 »** et un point dans le coin inférieur droit . Le minuteur est désormais actif.

3. Vous devez appuyer une deuxième fois sur la touche "⊖" pour activer la minuterie de la plaque chauffante. À présent, la minuterie peut être attribuée.

4. Réglez la valeur du temps voulu à l'aide des touches "∧" et "∨" .

Pour régler les minuteries de la plaque chauffante supplémentaires :

1. Appuyez à nouveau sur la touche "⊖" après l'activation de la minuterie de la plaque chauffante. La commande tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction de la prochaine plaque chauffante active attribuée à une minuterie. La recommandation de l'attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "".
2. Réglez la valeur du temps voulu à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie en cours d'exécution de celle de la plaque chauffante réglée est indiquée par un voyant lumineux "" statique.

Downloaded from www.vandenborre.be

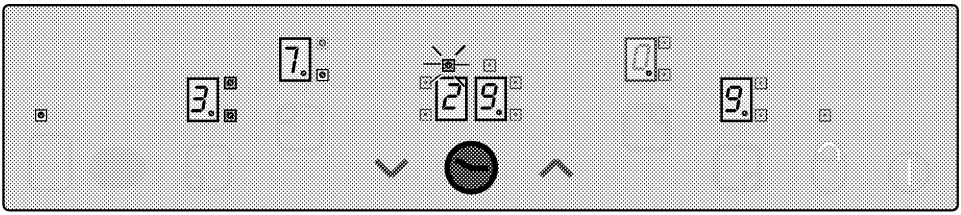
• En appuyant une nouvelle fois sur la touche “” , d’autres minuteries peuvent être attribuées à d’autres plaques chauffantes activées.
• L’écran de la minuterie changera en une heure qui se terminera d’abord après 10 sec.
• Les voyants lumineux allumés de manière statique sur l’écran de la minuterie présentent la minuterie en cours d’exécution.
• En faisant basculer la touche “”, vous pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteries de plaque chauffante et le minuteur. L’attribution est toujours indiquée par le voyant lumineux “” de l’avant gauche clignotant.

Si aucun voyant lumineux ne clignote, la valeur du minuteur est affichée à l’écran de la minuterie.

Annuler les minuteries :

Vous devez d’abord sélectionner la minuterie en faisant basculer la touche “” jusqu’à ce que celle-ci s’affiche.
La valeur peut alors être annulée de deux façons différentes :
• Diminuer en appuyant sur la commande “” jusqu’à ce que le symbole **« 00 »** apparaisse à l’écran de la minuterie.
• Appuyez sur les touches “” et “” simultanément pendant une demi seconde jusqu’à ce que le symbole **« 00 »** s’affiche à l’écran de la minuterie.

Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n’importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.



Valeur restante de l’affichage de la minuterie de la plaque chauffante 3 (voyant lumineux) à l’écran du minuteur.
(Les voyants lumineux allumés indiquent les minuteries en cours d’exécution pour les plaques chauffantes 1 et 4, non affichés à l’écran de la minuterie).

Fonction Plaque à réchauffer (si disponible)

La fonctionnalité Plaque à réchauffer d’une zone pour faire chauffer offre un niveau de chaleur supplémentaire compris entre 0 et 1, garde ainsi les denrées au chaud. Vous pouvez activer la fonctionnalité Plaque à réchauffer en appuyant sur la touche “” : Ensuite, le voyant lumineux “” clignotera. Appuyez à nouveau sur le symbole “” afin de désactiver la zone pour faire chauffer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Limitations de la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson dispose d'une limitation de la durée de fonctionnement. Si une ou plusieurs plaques chauffantes ne sont pas éteintes par mégarde, la plaque chauffante sera désactivée automatiquement au bout d'un certain temps. (voir tableau-1 ci-dessous) La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionnée.

Si une minuterie était associée à la plaque chauffante, alors un symbole **« 00 »** s'affichera à l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (après 10 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allumera). Ensuite, l'écran de la minuterie s'éteint.

Après avoir éteint de manière automatique la plaque chauffante tel qu'indiqué ci-dessus, celle-ci est opérable à nouveau et la durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de température est appliquée.

Réglage de chaleur	**Plage d'interruption (en secondes)**	**Plage de démarrage (en secondes)**	**Limitation de la durée de fonctionnement (en heure)**	**Durée de charge thermique en seconde**
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tableau -1: Paramètres de réglage de température, durée de cycle : 47,0 s

Fonctions de chaleur résiduelle
Une (chaleur résiduelle) "H" s'affiche à l'écran de la plaque chauffante d'une plaque chauffante désactivée ou d'une table de cuisson si une température de surface supérieure à 60°C était déterminée pour la table de cuisson. Un **« 0 »** s'affichera à l'écran lorsque la chaleur résiduelle descend en dessous du seuil de 60 °C.
Après une interruption de la tension d'alimentation, l'écran de l'affichage de la chaleur résiduelle clignote si la plaque chauffante correspondante avait une chaleur résiduelle supérieure à 60 °C avant l'interruption de l'alimentation. L'affichage clignotera jusqu'à ce que ce la durée de chaleur résiduelle maximale expire ou que la plaque chauffante soit sélectionnée et activée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Calibration du capteur et messages d'erreur

La commande de la table de cuisson effectue une calibration automatique par rapport au capteur, vitre et conditions ambiantes après l'application de la tension principale. Aucun objet n'est autorisé à couvrir la surface vitrée du capteur au cours de la calibration. En outre, la commande de la table de cuisson ne peut être exposée à une forte illumination, comme la lumière du soleil, les fortes lumières halogènes, etc.

Raison de l'erreur	Affichage
Témoin ambiant trop élevé	**F1**
voyant de pulsation solide (tube fluorescent)	**F2**
Capteur couvert avec un objet brillant	**F3**
Témoin ambiant fortement fluctuant	**F4**

Tableau -2: Codes d'erreurs et sources d'erreurs

Exemple de l'application:

La calibration s'effectue sans problèmes si l'illumination suivante est présente:
Illumination à travers une ampoule sans réflecteur (100W, opal) sur une distance de 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique.
Après une calibration réussie, la fonction de la table de cuisson est également garantie, même avec une forte illumination. C'est l'exemple du faisceau lumineux halogène avec réflecteur (50W).

En cas d'erreur, la calibration est répétée jusqu'à ce que les conditions ambiantes favorisent une calibration réussie. Le fonctionnement de la commande de la table de cuisson n'est possible que si la calibration de tous les capteurs est terminée avec succès.

Vous devez enlever tous les objets sur la table de cuisson pendant le processus de calibration. Bien plus, le témoin ambiant ne doit pas être très élevé au cours de la calibration.
Si l'utilisateur reçoit les messages F2, F2 ou F4, il devra éteindre toutes les sources de témoin ambiant. Dans le cas contraire, il devra couvrir la fenêtre pendant le processus de calibration après le premier branchement au cordon d'alimentation.
Après un processus de calibration réussi, la commande tolère un taux très élevé de témoin ambiant.
Pendant le fonctionnement de la commande de la table de cuisson, celle-ci adopte et calibre à nouveau les changements intervenus dans les conditions ambiantes.

La commande sensitive est munie d'un détecteur qui protège contre la surchauffe. En réponse au détecteur, le brûleur en question sera désactivé. Pour plus d'informations concernant les explications ou messages d'erreur, veuillez consulter le tableau.
En cas d'enclenchement ininterrompu d'une touche (pendant plus de 10 secondes), le système de commande entier sera désactivé et un signal permanent retentira.

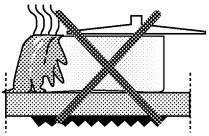
Downloaded from www.vandenborre.be

5 Entretien et maintenance

Entretien de la table de cuisson céramique

La surface vitrocéramique est résistante à l'usage quotidien et cette surface platte facilite son nettoyage, veuillez cependant prendre les précautions suivantes.

- **Déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique.**
- **Gardez les enfants à distance des surfaces chaudes.**
- Afin d'éviter de salir la table de cuisson, assurez-vous que le dessous des récipients de même que la surface de la table de cuisson soient propres et secs avant de vous en servir.
- N'utilisez pas la surface pour préparer les aliments, couper le pain ou les fruits et légumes par exemple.
- N'utilisez pas la surface comme espace de rangement ou fonction autre que cuisiner.
- Faire rayer ou tomber des récipients à arêtes sur la surface peut occasionner des dommages.
- Ne posez pas de matériaux en plastique, aluminium, etc. sur la surface.
- Si l'un de ces types de matériaux venaient à fondre sur la surface, nettoyez-le aussitôt à l'aide d'un grattoir spécial.
- N'utilisez jamais de chiffon ou éponge à vaisselle pour nettoyer la table de cuisson céramique car ils pourraient laisser une couche de produit souillé qui brûlera et sera décolorée à la prochaine utilisation de la table de cuisson.
- Evitez de faire chauffer des récipients émaillés à vide.
- Les projections peuvent endommager la surface céramique et occasionner un feu.



Types de casseroles

Sélection du récipient

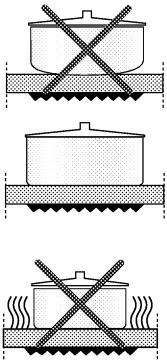
Lorsque vous choisissez des récipients, recherchez des poignées faciles à tenir et qui resteront froides. Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux. Utilisez uniquement des casseroles ou poêles à fond plat.

Taille du récipient

Pour une efficacité et sécurité optimale, respectez les tailles de récipient recommandées pour chaque brûleur.

- Utilisez des récipients dont la capacité est suffisante pour la quantité de nourriture à cuire afin d'éviter tout débordement et nettoyage inutile.
- Ne posez pas de couvercles sur les brûleurs.

  Placez toujours les récipients au centre des brûleurs. Lorsque vous déplacez des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez les récipients, ne les faites pas glisser.
- N'utilisez pas de récipients avec un fond en aluminium. (Cela entraîne la dégradation de la surface vitrocéramique).
- Utilisez des récipients en acier ou en verre résistant à la chaleur. N'utilisez pas de récipients en « verre de bore » ou « Pyrex » qui sont généralement des plats pour le four.



- N'utilisez pas de récipients dont les fonds sont concaves ou convexes.
- Pour obtenir une efficacité optimale, utilisez des récipients adaptés aux diamètres des éléments.
- Si le récipient est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Fritures

• Ne remplissez jamais plus du tiers du récipient de graisse ou huile.
• Ne laissez jamais sans surveillance pendant le temps de chauffage ou de cuisson.

- Ne faites pas frire trop de nourriture à la fois, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments surgelés. Cela n'entraîne qu'une baisse de température de l'huile ou la graisse et vous obtiendrez des aliments gras.
- Séchez toujours entièrement les aliments avant de les faire frire et mettez-les doucement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés en particulier formeront de la mousse et crépiteront si on les ajoute trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur le récipient.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de traînées d'huile ou de graisse à l'extérieur du récipient.

En cas d'incendie de friteuse ou autre récipient

1. Éteignez la cuisinière.
2. Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou chiffon humide. Soulever le récipient en feu et se précipiter dehors provoque presque inévitablement des brûlures et blessures.

Ne mettez pas d'eau sur le feu. Laissez le récipient refroidir pendant au moins 30 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

6 Nettoyage

Coupez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.

- Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes soient sur la position OFF (arrêt).
- **Assurez-vous que la table de cuisson aie refroidi suffisamment avant de procéder au nettoyage.**
- Ne mélangez jamais plusieurs produits de nettoyage car les différents ingrédients actifs peuvent réagir et donner des résultats imprévus.

Extérieur

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils coupants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les taches rebelles, utilisez un produit nettoyant liquide adapté.

Table de cuisson céramique

Nettoyez quotidiennement pour éviter que les salissures continuent à brûler.

1. Rinsez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).
2. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

- **N'utilisez jamais de la paille de fer, poudres abrasives, détergents ou produits de nettoyage à base de javel car ils endommageraient la surface.**
- Vous pouvez vous servir d'un grattoir à table de cuisson (disponible auprès de Hob Brite et des magasins locaux de qualité) pour enlever les résidus de projection de nourriture et les traces rebelles de la surface.

Downloaded from www.vandenborre.be

- **Les denrées à teneur élevée en sucre telles que la crème anglaise ou le sirop doivent être enlevées aussitôt à l'aide d'un grattoir sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, la table de cuisson pourrait être endommagée de façon permanente**

- Les produits de nettoyage adaptés aux tables de cuisson céramiques peuvent endommager d'autres parties de votre cuisinières, faites donc attention aux parties environnantes.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur, ni de bombe pour le nettoyage du dispositif.

Avec le temps...

- Une légère décoloration des isolants et autres surfaces peut se produire avec le temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
- Les décolorations et traces qui apparaissent sur la table de cuisson céramique sont normales et ne sont pas des défauts.

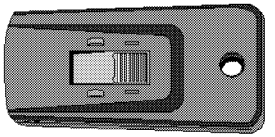
Prudence

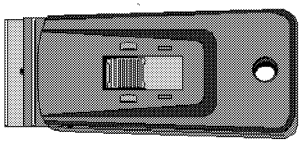
Veuillez tenir les enfants à distance du grattoir de la table de cuisson, rangez-le soigneusement.

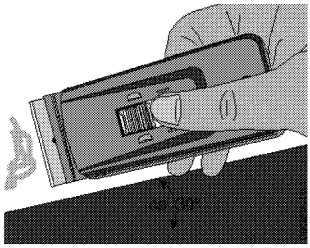
Exemples de produits de nettoyage et d'entretien avec agent protecteur :
Il est recommandé d'appliquer des produits ayant un agent protecteur. La couche déposée protège la table de cuisson efficacement contre les taches rebelles et les dommages du décor.

Les dépôts de lait brûlé ou d'aliments à teneur en sucre élevée peuvent être nettoyés à chaud ou une fois refroidis. **Pour cela, nous recommandons un grattoir à lame de rasoir** que vous trouverez dans les magasins spécialisés. Tenez le grattoir en formant un petit angle de façon à éviter les rayures. Ne grattez jamais les dépôts avec un couteau-scie, paille de fer ou autre outil de ce genre.

Enlevez les taches calcaires (taches jaunes) à l'aide d'une petite quantité de produit décalcifiant tel que Durgol, du vinaigre ou du jus de citron. Appliquez le produit avec une éponge et, en cas de salissure plus importante, laissez agir pendant plus longtemps. Ensuite, finissez de nettoyer avec de l'eau.







Downloaded from www.vandenborre.be

7 Diagnostiquer une panne

Si la table de cuisson ne fonctionne pas

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si :

- Il n'y a pas de panne de courant.
- Le fusible a sauté/le disjoncteur s'est déclenché/l'interrupteur d'alimentation général est éteint.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas suite aux vérifications ci-dessus, veuillez contacter votre Service Clientèle.
Veuillez vous assurez d'avoir effectué les vérifications ci-dessus car vous aurez des frais à payer si aucun défaut n'est détecté.

Caractéristiques de performance pendant l'utilisation

- La production de bruits occasionnés par les pièces métalliques est normale lors de l'utilisation, elle est dûe à l'expansion et la contraction.
- Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec la surface froide à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

8 Déplacement ultérieur

Conservez soigneusement l'emballage d'origine et autres matériaux d'emballage. Transportez la table de cuisson dans son emballage d'origine. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.

Enveloppez le four dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.
La table de cuisson doit être transportée en position debout. Ne posez pas d'autres objets sur la cuisinière.

9 Modalités de la garantie

Chère cliente, cher client,
Nous espérons que ces instructions d'utilisation ont répondu à toutes vos questions.
Si ce n'est pas le cas, veuillez nous en informer par téléphone.
Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, il est essentiel de nous contacter directement afin d'obtenir l'assistance et les conseils de notre équipe ainsi que les pièces de rechange d'origine accompagnées d'une garantie constructeur. Avant de nous contacter, veuillez vous munir du numéro de série de l'appareil. Celui-ci figure sur l'étiquette située sur l'appareil.

Avant de nous appelez, assurez-vous néanmoins que toutes les indications contenues dans ces instructions ont été suivies.
Tout service au-delà de l'étendue de la garantie sera facturé.

Les dispositions légales de garantie couvrent votre droit au recours. Cela permet de ne pas affecter l'obligation de disposition de garantie du vendeur. Ce vendeur doit être votre premier point de contact.

La date de votre reçu détermine la période de garantie.